

# TỜ ĐÚKIE N QUY LUẬT THỰC PHẨM CỦA WISCONSIN

~~~~~ Vệ sinh nhân viên ~~~~

## Tầm quan trọng của vệ sinh đúng cách:

Nhân viên là mối liên kết quan trọng nhất trong việc phòng ngừa các bệnh do thực phẩm gây ra. Nếu có vệ sinh cá nhân tốt, bao gồm rửa tay đúng cách và thường xuyên, là một trong các cách hay nhất để phòng ngừa các bệnh do thực phẩm gây ra.

## Rửa tay:

Luôn luôn rửa tay và chùi khô hoàn toàn trước khi bắt đầu làm việc, giữa các công việc, trước khi làm việc với các sản phẩm thực phẩm, dụng cụ, dụng cụ nhà bếp và khăn, sau khi đi vệ sinh, ho, nhảy mũi, ăn, uống hay hút thuốc v.v... Rửa tay đúng cách bao gồm rửa mặt trên của tay, bàn tay, cánh tay trước, giữa các ngón tay và dưới móng tay bằng nước ấm, xà phòng và bàn chải chà móng tay.

## Vết cắt, vết thương, và mụn:

Các vết cắt, vết thương, và mụn đang lở trên tay và cánh tay phải được hoàn toàn che kín bằng băng cứu thương không thấm nước. Mang găng tay dùng xài một lần hay miếng bọc ngón tay để che băng cứu thương trên tay hay ngón tay.

## Che tóc:

Nhân viên làm thực phẩm bắt buộc phải mang dụng cụ che tóc như luối trùm tóc, nón, khăn quấn, hay luối che râu nào hữu hiệu để kiểm soát được tóc mình. Điều này không áp dụng cho nhân viên làm việc ở quầy, chỉ phục vụ nước hay bao bọc các hàng hóa thực phẩm, và nhân viên chào đón hay tiếp tân nếu họ có rủi ro tối thiểu về ô nhiễm.

## Trang phục làm việc đúng cách:

Tất cả nhân viên làm việc với thực phẩm phải mặc trang phục sạch bên ngoài để phòng ngừa ô nhiễm thực phẩm, dụng cụ, dụng cụ nhà bếp bằng trang phục hàng vải, phục vụ và dùng một lần.

Trang phục và các đồ vật cá nhân khác phải được giữ tránh xa các khu vực lưu trữ và lưu giữ thực phẩm. Hàng hóa phải cung cấp các khu vực lưu trữ đầy đủ cho đồ vật cá nhân của nhân viên. Nếu nhân viên thay trang phục thường xuyên tại cổ sở, phải có phòng hay khu vực riêng và sử dụng cho mục đích này. Các khu vực thay trang phục này phải riêng biệt với thực phẩm, có dụng cụ và hàng vải sạch.

## Mang nữ trang:

Phải giới hạn nữ trang là chỉ đeo nhẫn tròn mà thôi. Không được mang dây chuyền, lắc tay, bông tai hay nữ trang khác khi chuẩn bị hay phục vụ thực phẩm.

## Ăn, uống và sử dụng thuốc lá:

Tất cả nhân viên phải ăn, uống hay sử dụng thuốc lá tại các nơi được chỉ định mà thôi, các nơi này không thể bị ô nhiễm thực phẩm, dụng cụ, dụng cụ nhà bếp, v.v...